Lezzet Durağı

Allergene & Zusatzstoffe – Information für unsere Gäste · Stand: Juli 2026

Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse
F – Soja
G – Milch / Laktose
H – Schalenfrüchte (Nüsse)
I – Sellerie
J – Senf
K – Sesam
L – Schwefeldioxid / Sulfite
M – Lupinen
N – Weichtiere

Zusatzstoffe

1 – mit Farbstoff
2 – mit Konservierungsstoff
3 – mit Antioxidationsmittel
4 – mit Geschmacksverstärker
6 – geschwärzt (Oliven)
8 – mit Phosphat
9 – mit Süßungsmittel(n)
10 – enthält eine Phenylalaninquelle
11 – koffeinhaltig

Vorspeisen	Allergene	Zusatzstoffe
Steak Pommes	A	–
Teller mit gebratenem Gemüse mit Paprika, Aubergine, Zucchini & Joghurt	G	–
Auberginensalat mit Olivenöl & Knoblauch	–	–
Fingerfood Feine Auswahl an Fingerfood-Klassikern	A, C, G, J	–
Frittierte Blätterteigröllchen mit Schafskäse - 5 Stück	A, C, G	–
Gefüllte Champignons mit Käse, ofengebacken in spezieller Soße	A, G	–
Gefüllte Weinblätter gefüllt mit Reis, Olivenöl & Tomatensoße	L	–
Gemischter Vorspeisenteller	A, C, G, K, L	–
Kartoffelbällchen mit Cheddarfüllung - 8 Stück	A, C, G	–
Mozzarella Sticks Paniert - 5 Stück	A, C, G	–

Suppen	Allergene	Zusatzstoffe
Linsensuppe Traditionelle cremige Linsensuppe	A, G, I	4
Hühnersuppe Suppe mit Fadennudeln in Hühnerbrühe	A, C, I	4
Kuttelsuppe Suppe mit Knoblauch, Essig & Zitronensaft	A, C, G, I	4
Kopf & Trabersuppe Suppe mit Lammfleisch (Kopf & Füße) mit Knoblauch, Essig & Zitronensaft	A, C, I	4
Beyoğlu Suppe Kombination aus Kuttelsuppe und Kopf & Trabersuppe	A, C, G, I	4

Salate	Allergene	Zusatzstoffe
Falafel Salat Frische Blattsalate mit Falafelbällchen & Cherrytomaten	A, J, K	–
Gemischter Salat mit Schafskäse Frischer Saisonsalat mit Peperoni, Oliven & Schafskäse	G, J, L	6
Hirtensalat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Petersilie & Zitronen-Olivenöl-Dressing	–	–
Kleiner gemischter Salat Aus frischen Blattsalaten der Saison	J	–
Lezzet Durağı Hähnchensalat Frische Blattsalate mit Cherrytomaten, Hähnchen, Pinienkerne & Mandeln	H (Mandeln), J	–
Thunfischsalat Frische Blattsalate mit Mais, Oliven, Paprika & Thunfisch	D, J	6

Nudeln	Allergene	Zusatzstoffe
Mantı Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch, serviert mit Knoblauch-Joghurt oder Tomatensoße	A, C, G	–
Penne Arrabbiata Würzige Tomatensoße mit Knoblauch, Chili & frischen Kräutern	A	–
Penne con Verdure Frisches Gemüse (Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons) mit Olivenöl	A	–
Penne mit Champignons Frische Champignons mit Sahne & Parmesan	A, G	–
Penne mit Hähnchen & Brokkoli Gegrilltes Hähnchen mit Brokkoli, Gorgonzola-Käse & Soße	A, G	–
Penne Napoli Würzige Tomatensoße mit frischen Basilikumblättern	A	–

Hähnchen aus der Pfanne	Allergene	Zusatzstoffe
Hähchen mit Thymian Pasta in Spezialsoße mit mariniertem Hähnchen, Thymian & Salat	A, G, I, J	–
Hähnchen BBQ Penne in Spezialsoße mit Hähnchen in BBQ Soße & Salat	A, F, I, J	1, 2
Hähnchen mit Champignonsoße Penne in Spezialsoße mit Hähnchen in cremiger Pilzsoße & Salat	A, G, I, J	–
Hähnchen Süß-Sauer Penne in Spezialsoße mit Hähnchen in Süß-Sauer Soße & Salat	A, F, I, J	1
Penne mit Curry Hähnchen Penne in Spezialsoße mit Hähnchen in würziger Currysoße & Salat	A, G, I, J	–
Penne mit Hähnchen, scharf Penne in Spezialsoße mit Hähnchen in extra scharfer Soße & Salat	A, G, I, J	–

Grillspezialitäten	Allergene	Zusatzstoffe
Frikadellen 6 Stück, serviert mit Reis oder Pommes & Salat	A, C, J	–
Tantuni Güveç kleingehacktes Rindfleisch mit Gemüse in Tomatensoße, mit Käse überbacken. Dazu ein frischer Salat.	G, I	–
Hähnchenspieß 8 Stück, serviert mit Reis oder Pommes & Salat	G, J	–
Frikadellenauflauf Frikadellen in Tomatensoße, mit Käse überbacken, dazu ein frischer Salat	A, C, G, J	–

Yaprak Döner	Allergene	Zusatzstoffe
Beyti Döner in Yufka gerollt, mit Salat & Tomatensoße	A, F, G, I, J	4, 8
Döner Scheibenfleisch Döner im Brot mit frischem Gemüse & Soße	A, F, G, I, J, K	4, 8

Yaprak Döner	Allergene	Zusatzstoffe
Döner Teller Scheibenfleisch Döner mit Reis oder Pommes & Soße	F, G, I, J	4, 8
Döner Yufka Scheibenfleisch Döner gerollt in Yufka mit frischem Gemüse & Soße	A, F, G, I, J	4, 8
Döneraufflauf mit Gemüse Scheibenfleisch Döner mit Tomatensoße & verschiedenen Gemüsesorten, mit Käse überbacken, dazu ein frischer Salat	F, G, I, J	4, 8
Iskender Scheibenfleisch Döner auf knusprigem Fladenbrot, übergossen mit würziger Iskender-Soße	A, F, G, I, J	4, 8
Lahmacun Spezial Lahmacun mit Scheibenfleisch Döner	A, F, G, I, J	4, 8

Pide	Allergene	Zusatzstoffe
Alaturka Pide Pide mit Sucuk & Pastrami	A, G, J	2, 3, 4, 8
Lahmacun	A	–
Pide mit Dönerfleisch & Käse	A, F, G, I, J	4, 8
Pide mit Fleisch Pide mit Fleischwürfeln	A	–
Pide mit Gemüse	A, G	–
Pide mit Hackfleisch & Käse	A, G	–
Pide mit Hähnchen & Auberginen	A	–
Pide mit Hähnchen & Curry	A, G, I, J	–
Pide mit Spinat & Käse	A, G	–
Pide mit verschiedenen Käsesorten	A, G	–

Pizza	Allergene	Zusatzstoffe
Alaturka Pizza mit Sucuk & Pastrami	A, G, J	2, 3, 4, 8
Döner Pizza mit Scheibenfleisch Döner	A, F, G, I, J	4, 8
Pizza Champignons	A, G	–
Pizza Gemüse mit frischem Gemüse	A, G	–
Pizza Margherita mit Tomatensoße & Käse	A, G	–
Pizza mit Hähnchen & Curry	A, G, I, J	–
Pizza Thunfisch mit Zwiebeln & Thunfisch	A, D, G	–

Desserts	Allergene	Zusatzstoffe
Katmer Traditionelles Blätterteig Dessert mit Pistazien und Kaymak, knusprig gebacken, mit Sirup - auf Wunsch mit Eis	A, G, H (Pistazien)	–
Kazandibi Samtig weicher Pudding mit zarter Karamellkruste	A, G	–
Künefe Engelshaar mit Käse, in Butter gebacken & mit Sirup überzogen	A, G, H (Pistazien)	–
Lotus Cheesecake	A, C, F, G	–
Milchreis Im Ofen gebackener Milchreis mit gerösteten Haselnüssen	G, H (Haselnüsse)	–
Tiramisu	A, C, G	–
Tres Leches Weicher Milchkuchen mit Karamell Soße	A, C, G	–

Frühstück	Allergene	Zusatzstoffe
Frühstücksteller Hähnchensalami, Wurst, Fetakäse, Kaşar-Käse, Frischkäse, Butter, Nutella, Oliven, Honig, Marmelade, gekochtes Ei, Tomaten, Gurken, Pommes und frisches Brot - ein reichhaltiger türkischer Frühstücksteller.	A, C, F, G, H (Haselnüsse), J, K	2, 3, 8
Kuymak Traditionelle Frühstücksspezialität - cremige Käsepfanne mit Maismehl und geschmolzenem Kolot-Käse, serviert mit Brot.	A, G	–
Menemen Türkisches Pfannenrührei mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen, serviert mit frischem Brot	A, C	–
Spiegeleier Spiegelei in der Pfanne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen, serviert mit frischem Brot.	A, C	–
Sucuk mit Ei Spiegelei mit türkischer Knoblauchwurst (Sucuk), serviert mit frischem Brot	A, C, G, J	2, 3, 4, 8

Getränke	Allergene	Zusatzstoffe
Hausgemachter Ayran 0,25l	G	–
Teinacher Wasser Medium 0,33l	–	–
Teinacher Wasser Still 0,33l	–	–
Fritz-Kola 0,33l	–	1, 11
Fritz-Kola Zero 0,33l	–	1, 9, 10, 11
Fritz-Kola Mix 0,33l	–	1, 11
Fritz-Limo Orange 0,33l	–	–
Fritz-Limo Zitrone 0,33l	–	–
Fritz-Spritz Apfelschorle 0,33l	–	–
Fritz-Limo Honigmelone 0,33l	–	–
Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder 0,33l	–	–
Teinacher Johannisbeer-Holunder 0,33l	–	–
Teinacher Limette Minze 0,33l	–	–
Teinacher Eistee Zitrone 0,33l	–	–
Teinacher Eistee Pfirsich 0,33l	–	–

Wichtiger Hinweis: Wir kennzeichnen vorsorglich großzügig – aufgeführt sind auch Zutaten, die in Marinaden, Soßen, Gewürzmischungen oder zugekauften Produkten (z. B. Drehspieß, Sucuk) typischerweise enthalten sein können. Alle Gerichte werden in einer Küche zubereitet, in der sämtliche genannten Allergene verarbeitet werden; trotz größter Sorgfalt können daher Spuren aller Allergene enthalten sein – auch in frittierten Beilagen aus der gemeinsamen Fritteuse. „–" bedeutet: keine deklarationspflichtigen Allergene bzw. Zusatzstoffe als Zutat. Bei Getränken gelten ergänzend die Angaben auf dem Flaschenetikett. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an – unser Team gibt Ihnen jederzeit gerne Auskunft.